

東日本大震災で甚大な被害を受けた東北地方。
東北といえば、三陸沖をはじめ良好な漁場からふんだにとれる海の幸や、
豊潤な土から育てられる米、全国屈指の生産量を誇る果物など、
さまざまな名産物がある。
また、良質な材料と高い技術で造られ、名品がそろった地酒や、
雄大な自然の懐に抱かれた、身も心もほぐしてくれる温泉も有名だ。
産業は復興の兆しをみせ、町にも活気が戻りつつある東北地方の
名酒、名湯を求めて訪れる。

特集

東北の名酒、名湯



踊りが好きでフラガールに

東日本大震災から7カ月たった2011(平成23)年10月1日、スパリゾートハワイアンズが部分オープンしてから徐々にお客様に来ていただけるようになりました。まだステージは仮設ですが、満席のお客様を前にするとやはり私たちもうれしくなります。

現在のメンバー34人のうち半数以上が、映画『フラガール』(2006年)公開後に入った子たち。約8割は地元出身です。映画を見て自分も踊りたいと思ったのがきっかけのようですね。私はといえば、趣味で通い始めたフラの教室ですっかり夢中になってしまったというのが理由。ゆったりとした動きや雰囲気自分が合っていたことと、いまでも私たちを指導してくださっている吉田尚子先生の教え方に引かれました。先生から「そんなにフラが好きならハワイアンズに行けば毎日踊れるわよ」と言われ、試験を受けて入社。3カ月間、基本レッスンや礼儀作法をみっちり勉強しました。ようやく初舞台を踏めたときは、大勢のお客様を前に緊張しましたが、トップダンサーの方々や先輩と同じステージに立てたという喜びのほうが大きかったですね。

でも、その後リーダーをやってほしいと言われたときは、とても迷いました。年上の先輩もいましたし、そのなかで1カ月のシフトやフォーメーショ

ンづくりから、後輩の指導育成、会社や先生との意見調整の役割まで……。もともとフラが好きでただ踊りたいという理由で入った私ですが、サプリーダーを2人つけていただくなどの条件で引き受けました。いまはチームをまとめていくために、つねにみんなの様子に目を配り、コミュニケーションをとることを心がけています。

全国キャラバンに救われた

ハワイアンズは、4月11日に再びいわきを襲った直下型地震で施設が大きな被害を受け、会社の存続すら危うい状況になりました。3月11日から自宅

待機が続いていた私たちメンバーの間では、メールや電話で連絡し合っているうちに、避難所を回るのはどうか、という声もあがっていました。私も避難所生活で疲れた方々をほんの一時でもフラで癒してあげられたら、という思いは強くありましたが、私自身も震災で傷ついていました。そんな複雑な思いを抱えながら、リーダーとしてメンバーの意見を先生や上司に伝え、会社側はすでに「フラガール全国きずなキャラバン」の展開を決めていました。これは、炭鉱と家族を救うために立ち上がった第1期フラガールの精神を継いだもので、1965(昭和40)年以来、実に46年ぶりの巡回公演。いわきから

全国に笑顔と元気を届け、東北復興の象徴にしようということでした。

ただ、1カ月ぶりに集まったメンバーは、踊っていいのだろうかとの不安も抱え、さすがに表情は晴れませんでした。ところが、最初の東北の被災地での慰問公演で、集まってくださった方たちが逆に温かい言葉をかけてくださり、どんどん前向きな気持ちになれたのです。私たちフラガールの「笑顔、元気、希望をお見せします」と5カ月間で回った地は、26都道府県と韓国ソウルで全125カ所。他にもたくさんの応援メッセージや千羽鶴などもいただき、今もレッスン場に飾ってあります。この経験を元にチームの結束力はぐん

と強まりました。私たちもキャラバンで救われた思いです。

これはキャラバンが終わってからのことですが、私が出張から戻ると、新潟からいらしたお客様から楽屋にお花と写真が届いていました。以前、私がフラを少し教えた方で、写真はそのとき記念に撮ったもの。ふと裏を見ると「生きていてくれて、ありがとう」って。一度お会いしただけなのに、本当にうれしかったです。

かけがえのない日常を大切に

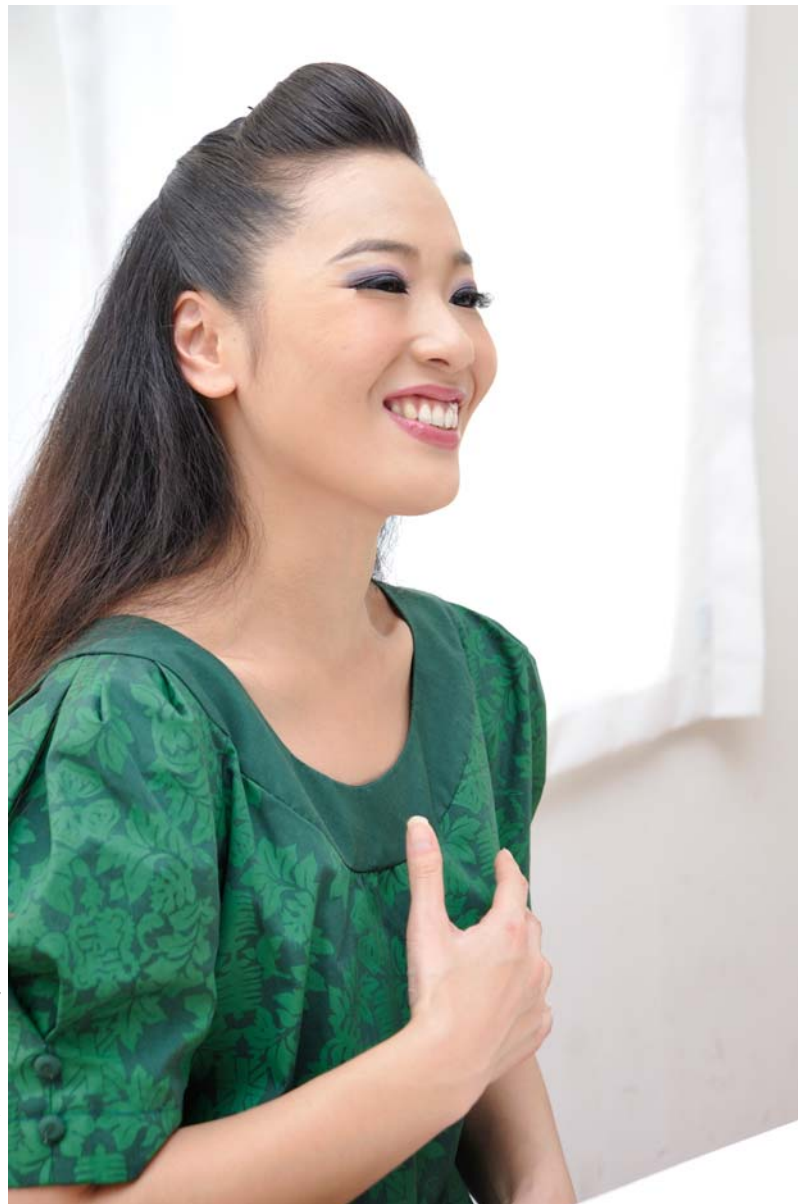
キャラバンと並行して、10月1日の部分オープンに向けレッスンも行なっ

ていました。連日のバス移動で肉体的にも相当疲れがたまっていたはずですが、レッスン中は全員が笑顔。迎えたその日は皆心から楽しんでいました。お客様の拍手と歓声もありがたかった。いわきという、いわばふるさとで踊ることの意味の大きさを実感しました。

福島自体はまだまだ解決できない大きな問題を抱えています。でも、ここで生活している人たちはネガティブになっているわけではなく、むしろ前向きに生きていかなくてはと思っています。私自身、周囲の方々の温かみに触れ、あらためて地元の大切さを感じています。震災を機に環境が変わってしまった方が大勢いらっしゃると思いますが、私たちは活動する場があります。そのことへの感謝を忘れずに、皆さんにパフォーマンスでお返しをしていきたいですね。

最近メンバーとよく話すのが、いまを楽しもうということ。いつどうなるかわからない経験をしたことで、とにかく1回1回のステージを大事にしたいという思いが強くなりました。自分たちにできることを少しずつ実行していけば、いつかきっと震災前のように戻れるはず。いまの目標は2012年2月8日のグランドオープン。本来のステージであるウォーターパークのビーチシアターで思い切り踊れるこの日が、私たちにとって本当の意味での再スタート。とても待ち遠しいです。

I N T E R V I E W



まるひあ・ゆかり ● 本名・加藤由佳理。福島県いわき市生まれ。学校卒業後、趣味で習い始めたフラに魅せられ、2002年にスパリゾートハワイアンズ入社。同時に常磐音楽舞踊学院の第38期学院生となり、ステージに立つ。2009年にリーダー就任。「フラガール全国きずなキャラバン」でもチームの先頭に立った。ハワイアンネームの「マルヒア」は「穏やかな」「落ち着いた」という意味がある。

V I E W

フラガールから、全国に笑顔を！

● スパリゾートハワイアンズ・ダンシングチーム(フラガール)

リーダー マルヒア由佳理



昼の「フラガールポリネシアンレビュー」で踊るマルヒア由佳理さん(中央)。現在、フラガールによるショーは昼と夜の2回行なわれ、昼は明るい雰囲気なかで「美しきハワイ」をテーマに、夜の「グランドポリネシアンショー」では「ありがとう・感謝」をテーマに、それぞれ歌や踊りを含めた南太平洋ポリネシアの民族舞踊が繰り広げられる。



2011年秋、平日にもかかわらずすべての席が埋まったスプリングパークの特設ステージ。2012年2月8日のグランドオープン以降は従来どおり、ここよりかはるかに広いビーチシアターでショーが開催される。

● スパリゾートハワイアンズ <http://www.hawaiians.co.jp/>
福島県いわき市常磐藤原町蔵平50 ☎0246-43-3191(代)

いま、東北の日本酒。

東日本大震災では、東北の多くの日本酒の蔵が被災した。
なかには津波に流され、全壊した酒蔵もある。
消費圏の沈滞ムードにより、出荷量も一時激減した。
しかし、支援のために東北の酒を味わう人が増え、日本酒のイメージも変わりつつある。
東北を代表する2つの蔵を訪ねた。



朝、甑で蒸し上げた米をスコップですくい、放冷機に入れる浦霞の蔵人。このとき蒸していた米は60%に磨かれたササニシキ。立ちのぼる湯気が幻想的な雰囲気をかもし出す。



2011年秋。すべてのタンクが入れ替えられ、仕込みが始まっていた「享保蔵」。



仕込み作業。酒母に蒸米、麴を入れ、均一に混ぜ合わせる。仕込み作業は3回に分けて行なわれ、約30日間発酵させてお酒ができる。

地元へのこだわりから生まれる名酒——浦霞

●地酒ブームの先駆者として

1973(昭和48)年、それまで鑑評会でしか飲めなかった日本酒が市販された。純米吟醸酒「浦霞 禪」^{うらかすみ}。醸造元は宮城県塩竈市の株式会社佐浦。創業1724(享保9)年の老舗の蔵だ。

「香りがほどよくあり、味わいもバランスがとれ、料理もお酒も共に楽しんでいただけるのが『浦霞禪』だと思います」。

こう話すのは代表取締役社長の佐浦弘一さん。当時は全国日本酒出荷量が現在の3倍近くあったが、地方の蔵は大手ブランドに押されていた時期。「価格競争では太刀打ちできませんから、地方の蔵は独自色と品質でファンをつくろうと売り出した酒でもあったようです」。

味の濃い、比較的甘い日本酒が主流だったため、当初は一般には受け入れられなかったが、その口当たりのよさ

から徐々に評価が高まり、いまは全国的に根強い人気を維持している。

浦霞の全体の出荷量は約1万2000石。本醸造酒がもっとも多く、次に純米酒。その2種類で全体の出荷量の4割



左から「味吟醸 浦霞」(1,800ml・5,250円)、「本仕込 浦霞」(720ml・945円)、「山廃吟醸 浦霞」(720ml・2,016円)、「純米吟醸 浦霞 禪」(720ml・2,268円)【価格は税込】

から5割弱を占める。その他、量は少ないが梅酒、ゆず酒、酒粕を用いた焼酎も造る。原料は基本的に宮城県産。ゆず酒には気仙沼・大島のユズを使う。

「たとえば梅酒は日本酒をベースにしたものです。地元の原料で地域性を表現しながら、日本酒の楽しみ方を広げるような商品づくりは取り組みがあります。そうしていったら品種がどんどん増えてしましまして(笑)」。

品種は多岐にわたるが、2012(平成24)年は例年と様相が異なる。東日本大震災の影響で、原料米をつくる農家が被災したり、造りの途中で市販を断念せざるをえない商品が出たためだ。ゆず酒と大吟醸酒はほとんど出荷できないという。

●頑張ろう！ 宮城

浦霞の蔵は県内に2カ所、塩竈と東松島市にある。3月11日の震度は塩竈

が6強。松島湾内に浮かぶ島々が天然の防波堤になったため、内陸部に限れば津波による建物の流出はほとんどなく、蔵元も人的被害はなかった。ただ、一部の蔵の外壁が崩れ、敷地内は浸水した。津波が運んできた泥の撤去と清掃のため、酒造りはおろか、復旧にも



(株)佐浦 代表取締役社長の佐浦弘一さん。日本酒造組合中央会では需要開発委員会委員長を務める。

時間がかかった。

「酒造りは毎年9月から6月まで行なっていました。3月は造りの終盤。でも清掃、整備、機械の補修に追われ、^{もろみ}醪に手をかけられませんでした」。

日本酒造りは、米を削って洗い、水に浸漬させることから始まる。そして蒸した後、一部の蒸し米に種麴を振りまいて麴米を造り、残りには麴と酵母を入れ、乳酸を加えて酒母を造る。この酒母にさらに麴、水、蒸し米を加えて仕込んでできるのが醪で、醪を搾ればそれが酒になる。その後、沈殿物を取り除いて濾過し、加熱処理してタンクに入れて貯蔵・熟成する(濾過しないものを「無濾過」、加熱処理しないものは「生」という)。

「大吟醸酒の場合はタンクではなく瓶で貯蔵しますが、その直後に地震に遭いました。多くが破損し、市販できるものはほとんど残りませんでした」。

日本酒の原料は基本的に米、米こうじ、水で、「純米酒」は、これにアルコール度数調整のための水を加えただけの酒、「本醸造酒」は、香りや飲みやすさを引き出すためアルコールを添加した酒である。さらに、「吟醸酒」とは精米歩合60%以下、「大吟醸」は精米歩合50%以下の酒。一般的に米を削るほど香りが高く、雑味の少ないすっきりとした味になる。

ただ、被災した醪は、国税庁の通達で焼酎に転用できるようになり、廃棄は免れた。

一方、東松島市の蔵は内陸部だったため津波の影響はなく、4月7日から瓶詰めを再開。その日深夜の余震で一時中断したが、14日に再稼働し、19日には酒造りを始めた。また、塩竈の蔵もタンクで貯蔵していた酒はほぼ無事だったことから、瓶詰め設備の復旧を優先させて、6月1日に瓶詰めを開始。整備も順調に進み、秋からの酒造りはほぼ例年どおり9月15日にスタートできた。



浦霞の蔵のほど近く、塩竈でも人気の寿司店「すし哲」のにぎり(1,480円から。写真は3,150円の特上)。やはり地酒は地元の食材によく合う。



「すし哲」本店店長の星幸雄さん(上)。地元では本醸造、辛口、純米酒がよく飲まれるという。この日はアンコウのとも和え、穴子の白焼などと「浦霞禅」をいただいた(下)。海の幸と辛口の酒が引き立て合う。とくに煮ダコは柔らかく、他所にはない味わい。



浦霞醸造元の店舗「浦霞 酒ギャラリー」(上)。ギャラリー内(下)にはきき酒カウンターがあり、オリジナルグラス(300円)を購入すると、カウンターで3種類のお酒のきき酒を楽しめる。

- 浦霞醸造元 (株)佐浦 <http://www.urakasumi.com/>
塩竈市本町2-19 / ☎022-362-4165 / 店舗は10時～17時 / 日定休(臨時休業日有り)
- すし哲 <http://www.shiogama-sushitetsu.com/>
塩竈市海岸通2-22 / ☎022-362-3261 / 11時～15時、16時半～22時(土日祝は11時～22時) / 木定休(祝は営業)



蒸し米にスコップを入れる南部美人の蔵人。皆若く、「20歳代のころからこのメンバーで10年続けています」と久慈さん。「いちばん上が42歳。僕は39歳で上から2番目。年寄りですよ」。



南部美人も加盟している「日本吟醸酒協会」の試飲イベント「吟醸酒を味わう会」。東京の春、秋に加え、大阪、札幌、仙台、福岡でも開催している。



自らも蔵に入り酒造りに携わる久慈さん。充実した内容の自社のホームページでは、ほぼ毎日ブログを更新する。

「手前味噌になりますが、日本酒は文化の要であり、地域の食文化とのかかわりは深いと思います。宮城のように一年を通して太平洋の豊富な海の幸に恵まれている場所ですと、飲み口のいい、甘すぎず辛すぎず、比較的バランスがよくてやや軽快なタイプのお酒がやはり合いやすいと思います」。

地域に根ざした酒造りを進めながら全国的な日本酒ファンを獲得してきた

浦霞。4月には浦霞購入1本ごとに5円を地元へ寄付するという「復興へ 頑張ろう！ みやぎ」プロジェクトを発足させた。塩竈港の魚市場や仲卸市場はいち早く復旧し、町の寿司店もほとんどが店をあけ、塩竈にも活気が戻りつつある。塩竈で、塩竈の海の幸によく合う浦霞の大吟醸を味わう——そんな贅沢が普通にできる日がくるのも遠くはない。

傷はなく、醗もこぼれていない。

「ただ、電気が止まったので米を蒸すことができず、麴を生かすための麹室も適温に保てませんでした。ダルマストーブを燃やし続けて暖をとりました」。

しかし、すぐに燃料不足になった。重油が切れれば仕込みを断念せざるをえない。蒸し米の時間を短くするなど試行錯誤しながら節約していった。すると次は町の商店から食品が消えた。



「酒は微生物が造るもので、人は微生物がいい状態で活動できるよう環境管理をしているだけです。人が造るというのはおこがましい話で、微生物のおかげという気持ちを忘れないのが大事だと思います」と話す南部美人5代目蔵元の久慈浩介さん。

東北から日本全国、そして世界へ——南部美人

●未経験の出来事の連続

「あの日は福島のトンネルで、新幹線の車内に丸一日閉じ込められていました。電気が切れて車内は真っ暗。携帯電話も通じず、外で何が起きているのか全然わかりませんでした。地震や津波を知ったのは翌日、福島市内の避難所のテレビででした」。

あの日、すなわち東日本大震災の3月11日からおよそ8カ月たった2011年の秋、「南部美人」の5代目蔵元の久慈浩介さんはこう話し始めた。

南部美人は岩手県二戸にある、1902

(明治35)年創業の蔵。日本航空のファーストクラスの機内酒として採用されている「純米大吟醸」をはじめ、二戸産のオリジナル酒造好適米「ぎんおとめ」を使った「大吟醸」など、高品質の酒造りで知られている。さらに麴米は通常2割使うのをすべて麴米で仕込んだ純米酒「All Koji」、砂糖不使用の梅酒など、常識をくつがえすような酒にも取り組む。

その二戸は震度5の揺れを観測。地震から2日後、蔵に帰ると、煙突の上部が壊れて落ち、裏山で小さな土砂崩れが起こっていた。しかし、瓶などの損

「悩んでいてパッと見たら目の前に酒米が10トン。普段は食用にはできませんが非常時なので少し取り崩しました。酒米は食べてもおいしくないの(笑)、どうしたらおいしくなるか試しながら炊き出しもしました」。

結局、電気は数日で復旧し、食糧不足も3月の後半には解消した。

だが、今度は消費圏に自粛ムードが広がった。歓送迎会の時期だが宴会はなく、飲食店には客が来ない。お酒も売れない。酒蔵にとって3月、4月は12月に次いで売上が多い月にもかかわらず、前年同期比で6～7割減り、見通しもたたなかった。蔵を流された蔵元からは他所で再開するから市場をつぶさないでくれと言われ、自分の釣った魚を食べる人がいないと困るという漁師の声も聞こえた。

●「一杯」「一品」からの広がり

久慈さんには、岩手の未来と一緒に語り合ってきた親友が陸前高田にいた。しかし地震による津波で家族と流され、友人の父親と小学生の娘を残して亡くなった。3月末、その親友の水沢



左から「糖類無添加」梅酒(720ml・1,700円)、「大吟醸」(720ml・2,730円)、「All Koji (オール麴) 2011」(500ml・1,785円)、「純米大吟醸」(720ml・5,092円)【価格は税込】

での葬儀に仲間と立ち会った。

「同じ岩手に住み、一方は亡くなり僕は生きている。最初は底まで落ち込んでいた気持ち、彼の父親から岩手のために息子の分もがんばってくれと言われ、反動で一気に上がりました。生かされた僕たちが何か行動を起こさなければと」。

建築家の仲間は仮設住宅をつくり、料理人は炊き出しに行った。久慈さんはメディアを活用して被災地からの生の声を発信しようと、まずツイッター(簡易ブログ)でつぶやいた。「どうせ飲むなら一杯だけ東北のお酒を飲んでほしい、食べるなら一品だけ東北の食材を使ってほしい。それが東北の復興につながります」。

その“つぶやき”に数えきれないほどの全国からの反響があった。「ものすごい数のリツイート(賛同)でびっくりしました」。著名人が東北の酒をのんで応援しよう書き込んだり、私は飲めないから食べると応じたり、同調する多くの声があがった。「あさ開」と「月の輪」を加えた岩手の3蔵でお花見を呼びかけようとユーチューブ(動画共有サイト)に映像メッセージをアップすると、これも短時間で驚くほどの視聴回数を記録した。

「いちばん多かった意見が『それなら簡単にできる』ということでした。ありがたかったですね。でもこれは僕だけの力ではなく、東北の蔵元はじめ多くの方々の賛同があったおかげです。北上の展勝地と弘前が桜祭りを開催してくれたことも後押しになりました」。

なぜそれほど共感され、日本酒が受け入れられたのか。「国が大変な状況のときに、祖国の名をかざした『日本酒』という名が日本人のDNAに響いたのかもしれない」。

一杯飲んで日本酒ファンになった人も多い。東北の酒が日本酒のイメージを変えつつあるのかもしれない。



南部美人の前にある郷土料理店「大吉 幸の蔵」で。地元の「菜彩鶏」を使った水炊き(1人前1,500円。写真は2人前)や焼き鳥をいただく。鶏肉の滋味と吟醸酒の爽やかな旨味の相性がよく、箸も杯も進む。



●**株南部美人** <http://www.nanbubijin.co.jp/>
二戸市福岡字上町13／☎0195-23-3133
●**大吉 幸の蔵**
二戸市福岡上町3-2／☎0195-23-4141／17時～翌0時／日定休

●「Southern Beauty」の名で

さらに久慈さんは以前から海外にも目を向けてきた。「南部美人」はすでに23～24カ国に輸出されている。

「米国では『Southern Beauty』の名で各地に置かれています。日本酒はヘルシーで、ウイスキーやブランデーと比べてアルコールも低く、軽快ですし、食事にもよく合う醸造酒として親しまれてい

ますよ」。

欧州での評価も高く、アジアではとくに韓国で好評だという。「個人的にはブラジルに力を入れたいですね」。

2004年に初めて日本酒を売り込みに行ったときは高値のためほとんど断られたという。しかし2006年ごろから経済発展で高級レストランが増え、良質の酒を置きたいという店が始まった。

「当時は地酒は南部美人しか知らないからどんどん入れてくれて、いまはサンパウロの高級レストランにはほとんど全部置いていただいています」。

ブラジルではサッカーワールドカップ(2014年)とオリンピック(リオデジャネイロ・2016年)が時を移さず開催される。海外でも「南部美人」をはじめとした日本酒にふれる機会がさらに増しそうだ。

東北の日本酒、これがおすすめ!!

県名	製造場名	商標名
青森	株西田酒造店	金冠喜久泉
	桃川株	桃川
岩手	株桜顔酒造	桜顔
	菊の司酒造株	菊の司
	泉金酒造株	龍泉八重桜
	旬月の輪酒造店	月の輪
	株南部美人	南部美人
	株福来	福来
宮城	株佐浦	浦霞
	寅内ヶ崎酒造店	鳳陽
	株山和酒造店	わしが國・瞑想水
	株中勇酒造店	天上夢幻
	株田中酒造店	金紋 真鶴
	阿部勘九郎	於茂多加
	墨廻江酒造株	墨廻江
	株平孝酒造	新閑
	株一ノ蔵	一ノ蔵
	金の井酒造株	寿禮春
	株角星	金紋両國
	蔵王酒造株	蔵王
名	川敬商店	黄金澤
	萩野酒造株	萩の鶴
	千田酒造株	栗駒山

〔平成22酒造年度全国新酒鑑評会(平成23年5月開催) 入賞酒目録〕より、東北6県 の金賞受賞酒のみを掲載

県名	製造場名	商標名
秋田	秋田醸造株	ゆきの美人
	秋田酒類製造株	高清水
	株那波商店	銀鱗
	両関酒造株	両関
	ナショナル物産株	福小町
	天寿酒造株	天壽
	喜久水酒造寅	喜久水
	株北鹿	北鹿
	株飛良泉本舗	飛良泉
	出羽鶴酒造株	出羽鶴
山形	男山酒造株	壺天
	株設楽酒造店	一声
	鈴木酒造寅	銀嶺月山
	株小嶋総本店	東光
	寅新藤酒造店	九郎左衛門
	米鶴酒造株	米鶴
	東の麓酒造寅	東の麓
	株中沖酒造店	一献醸心
	高木酒造株	十四代
	亀の井酒造株	くどき上手
	竹の露寅	白露垂珠
	株渡會本店	出羽ノ雪 酒のいのち
	酒田酒造株	上喜元

県名	製造場名	商標名
山形	若乃井酒造株	若乃井
	朝日川酒造株	朝日川
	麓井酒造株	麓井
	寅杉勇蔵岡酒造場	杉勇
福島	寅高橋酒造店	東北泉
	寅金水晶酒造店	金水晶
	寅渡辺酒造本店	雪小町
	佐藤酒造株	三春駒
	豊国酒造寅	東豊国・學十郎
	東日本酒造協業組合	奥の松
	寅辰泉酒造	京の華
	花春酒造株	花春
	名倉山酒造株	名倉山
	末廣酒造株	玄宰
	小原酒造株	蔵粋
	寅大和川酒造店	大和川
	寅吉の川酒造店	会津吉の川
	國権酒造株	國権
	渡部謙一	開當男山
	会津酒造株	大吟醸 田島
	寅廣木酒造本店	飛露喜
	名四家酒造店	又兵衛

主催:独立行政法人酒類総合研究所・日本酒造組合中央会
<http://www.nrib.go.jp/>



新野地温泉「相模屋旅館」の野天風呂。檜の湯船、乳白色のお湯、目の前には鬼面山。もうそれだけで充分だ。



大正時代の風情を濃く残す银山温泉の街。银山川をはさんで旅館が建ち並び、訪れたとき街は雪で薄化粧を施されていた。



银山温泉の共同浴場「しろがね湯」。建築家・隈研吾デザイン。大人500円。



银山川のほとりにある源泉。すぐ脇にはこの源泉をそのまま利用した足湯がある。



古勢起屋別館の「ほっこりのちか湯」。ステンドグラスやタイル画など、大正時代そのままの雰囲気を楽しむ。時折、高い天井から雫がポタリと落ちてくるのも、また一興。やや熱めのお湯は、冷え性の女性にいいとか。

大正ロマン漂う 山形の银山温泉

東京から新幹線で一路、山形へ。福島駅を過ぎた辺りから車窓からの風景が一変し、山々はうっすら雪景色。目的の山形新幹線「大石田」駅で車に乗り換えると、市街は穏やかに晴れていたものの、山道に入ると再び雪。山を1つ越えるたびに見事に景色が変わる。四季の変化すらあまりない都会とは大違いだ。さらに分け入って温泉街の近くまでくると、この冬初めて30cm積もったという雪にすっかり覆われていた。

旅館の部屋に案内され中に入ると、向かいの屋根や木々もきれいに雪化粧

して迎えてくれた。聞こえてくるのは、すぐ下を流れる川の豪快な音。ここは山あいの秘湯、山形県尾花沢市の「银山温泉」。川を挟んで両側に3～4層の木造の温泉旅館が建ち並び、川にはわずか10m弱のかわいい木橋がいくつも架けられている。ここだけ時間の流れが違うかのような、大正浪漫漂う光景だ。宿泊したのはその中ほどに建つ「古勢起屋別館」。支配人によると、この辺りは江戸時代まで銀が掘られ、現在は国指定の史跡になっているという。岩盤が頑丈なため、3月11日の大地震のときもほとんど揺れなかったというから驚きだ。

陽が暮れ始めた夕方4時半。ガス灯

にやわらかいオレンジ色が点り、街が表情を変えた。近ごろ都会でよく見るLEDのイルミネーションとは違う、郷愁を感じさせる温かみのある色合い。そんな光景に誘われ、表へ。みぞれ混じりの小雨はさすがに冷たい。が、ひとつ傘の下で肩を寄せ合って前に行く浴衣姿の若いカップルにはうれしい演出かもしれない。名作『おしん』の舞台で知られるこの地。年配のグループや家族連れにまじって若者の姿が目立つのは、人気漫画『ラブひな』の舞台のモデルになったことも大きいという。川沿いの一画には、湯けむりをたたえた源泉がこんこんと湧いていた。

開湯400年の歴史をもつここ银山温



夕暮れ、ガス灯の火と窓からの明かりで照らされ、银山温泉の街はより温もりのある優しい表情に変わった。



●「古勢起屋別館」 <http://www.kosekiya.jp/>
山形県尾花沢市银山温泉417／☎0237-28-3355
(予約専用0120-09-1126)／1泊2食9,450円(平日)～。日帰り入浴昼食付1,100円。

泉。昭和元年に源泉のボーリングを行なって多量の湯が湧き出し、現在の旅館の多くはそれ以降に建てられたそう。老舗の古勢起屋別館には、大正時代につくった「ほっこりのちか湯」と、昭和初期の「ぬっくりの金太郎湯」の2つの内湯がある。夜と朝の8時に男湯と女湯が入れ替わる仕組みだ。まずは



银山温泉街には、国の登録有形文化財に指定されている能登屋旅館(左)をはじめ、古山閣(右)など、趣きのある木造旅館が多い。現在の街並の基礎は、1913(大正2)年、延命寺大洪水で温泉場がほぼ流された後、伊豆長八の流れをくむ大石田の船大工によってつくられた。そのため、漆喰のなまこ壁が目立つ。



地下にある「ほっこりのちか湯」へ。青や赤の色鮮やかなステンドグラスと、壁や床の細かいタイル、そして高い天井。大正モダンそのままの内装に、ここで湯に浸かり体を休めた当時の人たちの姿が思い浮かんだ。

泉質はナトリウム－塩化物・硫酸塩温泉で、無色透明。切り傷や慢性皮膚病、慢性婦人病、神経痛などに効能があるという。お湯は冷えた体には最初はピリッとくるが、熱すぎることなく心地よく浸かっていられる。源泉が63.8℃と高温のため水道水で温度調整をしているものの、浴槽の縁からお湯が常時あふれ出ているのは源泉かけ流しの証拠。さらに、部屋に戻ってから

温泉効果を実感。体がいつまでもポカポカと温かく、布団に入るまで上着は羽織らずじまだった。

ふと「雨？」と勘違いしたのは、外を流れる银山川。風情ある川音をBGMに床に着いた。翌朝、このレトロな温泉街に別れを告げ、つづら折の山道を下った。

野天が人気、 福島の新野地温泉

银山温泉から山形県内をひたすら南下し、隣の福島県へ。福島は磐梯山や猪苗代湖など観光資源が多いが、温泉もそのひとつ。福島県は北海道、長野、青森、新潟に続き、5番目に温泉地が多



高湯温泉「旅館 玉子湯」の、巨岩を配した野天風呂。玉子湯という名は、ゆで卵のような匂いがすることから付けられたという。日帰り入浴は大人700円。



肌がつつるつるになると評判の玉子湯。手前が源泉で、そのまま奥の茅葺湯小屋の湯船へひかれている。



足湯。山に囲まれているため、四季折々の景色を楽しむながら疲れを癒すことができる。



外の雄大な景色を望められる相模屋旅館の内湯。内湯は全部で4つあり、すべて男女別(写真は男湯)。女湯には露天風呂もある。

●「相模屋旅館」 <http://www6.ocn.ne.jp/~sagamiya/> 福島市土湯温泉町字野地2／☎0242-64-3624／1泊2食10,650円～。日帰り入浴500円。

い県なのだ。

「高湯温泉」に立ち寄った。開湯400年の歴史ある温泉だが、そこが福島市内とは思えないほどひっそり山里に佇んでいる。パンフレットによると、江戸時代から「一切の鳴り物を禁ず」という申し合わせがあり、温泉地によくある歓楽的な開発をいまだに行なわずにきたためという。

何軒かある温泉宿の中で、1868(明治元)年創業の「玉子湯」へ行くと、大勢の日帰り入浴客で賑わっていた。創業当時から変わらないという茅葺きの湯小屋が湯浴み心をそそる。広大な庭園内にあるのは露天風呂と内湯、足湯。白濁した硫黄泉で、もちろん源泉かけ

流し。大自然を眺め、地元なまりの親子の会話を聞いていると、なんだか身も心も溶けていくようだ。内湯は浴槽と脱衣場が一体になった造りで、これは昔の湯治場の形態を残しているため。リウマチや皮膚病、神経痛などにいいらしい。ここ高湯温泉は、温泉そのものをじっくり楽しみたい方にお勧めだ。

そこから磐梯吾妻スカイラインを1時間半ほど走り、磐梯朝日国立公園の中にある「新野地温泉」へ。ブナの原生林に囲まれた一軒宿「相模屋旅館」は、日本秘湯を守る会会員の家族経営の宿。

大女将の相模美江子さんに宿の自慢を尋ねると「そうだね」としばらく考え「自慢するようなことはないね。ははは

は」と、なんとも素朴。でも、そんな飾らない人柄と親しみやすい笑顔こそが大きな魅力。それは食事を運んでくれた若い仲居さんにも共通していた。

ここは海拔1,200m。スキーや登山を



野天風呂への道からは、源泉から出る蒸気が勢いよく立ちのぼっているのが見えた。



相模屋旅館の野天風呂。目の前には雄大な自然が広がる。

おすすめの代表的な東北の温泉

参考文献：松田忠徳著「温泉旅館 格付ガイド」



▲青荷温泉



▲玉川温泉



▲乳頭温泉「黒湯温泉」



▲乳頭温泉「鶴の湯温泉」

●青森

青荷温泉	青荷温泉旅館
黄金崎不老不死温泉	黄金崎不老不死温泉
嶽温泉	嶽温泉 山のホテル
蔦温泉	蔦温泉旅館
温川温泉	温川山荘
酸ヶ湯(すかゆ)温泉	酸ヶ湯温泉

●秋田

日景温泉	日景温泉
秋の宮温泉	鷹の湯温泉
大湯温泉	龍門亭 千葉旅館
蒸の湯温泉	ふけの湯
後生掛温泉	後生掛温泉旅館
玉川温泉	玉川温泉
泥湯温泉	泥湯温泉 奥山旅館
乳頭温泉	鶴の湯温泉
	黒湯温泉
	乳頭温泉郷 妙乃湯

●山形

赤倉温泉	湯守の宿 三之丞
蔵王温泉	蔵王・和歌の宿 わかまつや
白布温泉	西屋旅館



▲乳頭温泉「乳頭温泉郷 妙乃湯」



▲酸ヶ湯温泉

●岩手

大沢温泉	大沢温泉 山水閣
夏油温泉	元湯夏油
藤七温泉	藤七温泉 彩雲荘
松川温泉	松川荘



▲松川温泉「松川荘」

●宮城

巖々温泉	巖々温泉
作並温泉	鷹泉閣岩松旅館
鳴子温泉	元祖「うなぎ湯」の宿ゆさや
東鳴子温泉	旅館大沼
吹上温泉	峯雲閣
湯の倉温泉	湯栄館

●福島

会津東山温泉	会津東山温泉 向瀧
飯坂温泉	なかむらや旅館
甲子温泉	元湯甲子温泉 旅館 大黒屋
高湯温泉	吾妻屋
野地温泉	野地温泉ホテル
二岐温泉	大丸あすなろ荘

ススキや灌木に覆われ、その先にはきれいな三角形をした鬼面山と、右奥に箕輪山。野趣満点である。湯自体は白濁していて実にやわらか。もちろん源泉をそのまま引いたかけ流しである。泉質は硫黄泉で、胃腸や神経痛の名湯として知られてきたそうだ。

この野天風呂は夜もまた素晴らしい。風呂へは、小道にぶら下がった裸電球の薄明りを頼りに進む。湯気をたたえた白い湯に体を沈めると、あまりの気持ち良さに思わず「ああ」とうなってしまう。星を眺め解放感に浸っていると、急に風向きが変わったのか噴気が勢いよくこちらに襲ってきた。一瞬、白い煙が大きな生き物のように思えたが、これも秘湯の醍醐味。幻想的な夜の野天風呂をたっぷり楽しんだ。そして翌朝、肌の調子が明らかにいつも

と違う嬉しい効果も実感。

この「相模屋旅館」は内湯からも雄大な山々を眺められ、洗い場の床は昔ながらの板張り。大女将が「近代的にすれば手間はかからないけど、古いものを残すために清潔にしくちゃいけない」と話していたとおり、黒光りした床は手入れがきっちり行き届いている証拠。実に気持ちがいい。長く滞在する人がいるのもうなずける。震災で建物に被害を受けたものの、約40人の避難者を受け入れたそうだ。

東北の温泉旅館は昨年の震災の影響で打撃を受けているところも少なくない。寒いこの時期、雪を眺めながらの入浴はまた格別だ。自然の大きな恵である温泉に身も心もゆだね、日々のコリをほぐしながら明日へのパワーを補給してはいかがだろう。